

GAMBARAN POLA KONSUMSI PANGAN DAN STATUS GIZI KARYAWAN DI CATERING GLORY KOTA MAKASSAR TAHUN 2017

Description of Food Consumption Patterns and Nutrition Status of Employees in Glory Catering Service Makassar City

Roslina Wanggai, Aminuddin Syam, Rahayu Indiasari

Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat universitas Hasanuddin
roslinwanggai@gmail.com, amin.gzuh@gmail.com, rindriasari@gmail.com

Pola konsumsi yang salah dapat berujung pada penyakit, terutama penyakit degeneratif dan metabolik yang berhubungan dengan gaya hidup dan secara langsung mempengaruhi status gizi seseorang. Penelitian ini bertujuan melihat gambaran pola konsumsi pangan dan status gizi karyawan di Catering Glory Kota Makassar Tahun 2017. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional dengan desain *cross sectional* yang dilakukan di Catering Glory Kota Makassar. Jumlah sampel 39 orang dipilih berdasarkan kriteria inklusi. Variabel yang diteliti asupan zat gizi, frekuensi konsumsi pangan, dan status gizi. Asupan zat gizi dan frekuensi konsumsi diukur dengan SQ-FFQ sedangkan status gizi ditentukan dengan pengukuran IMT/Umur. Data dianalisis menggunakan SPSS. Hasil penelitian ini memperlihatkan konsumsi karyawan yaitu nasi 100% 2-3x/hari, udang segar 66,7% 1-3x/bulan, wortel 69,2% 2-4x/minggu, kelapa 56,4% 1-3x/bulan, susu kental manis 56,4% 6x/minggu, minyak kelapa sawit 82,1% 2-3x/hari, barongko 56,4% 1-3x/bulan. 66,7% karyawan tidak memenuhi AKG 2013 untuk kecukupan zat gizi makro. 73,7% karyawan tidak memenuhi AKG 2013 untuk kecukupan zat besi. 41% karyawan memiliki masalah gizi lebih overweight. Disimpulkan bahwa rata-rata pola konsumsi pangan karyawan hampir sama disesuaikan dengan penyediaan makanan pada catering. Untuk asupan zat gizi makro dan zat gizi mikro(zat besi) tidak memenuhi AKG 2013. Karyawan di Catering Glory Kota Makassar memiliki masalah gizi lebih (overweight).

Kata kunci : Pola Konsumsi Pangan, Asupan Zat Gizi, Status Gizi.

ABSTRACT

Consumption patterns that can lead to diseases, degenerative diseases and metabolic diseases associated with lifestyle and directly. This study can see the description of diet and nutritional status in Glory Catering Makassar City. Type of research used is observational research with cross sectional design conducted in Glory Catering Makassar City. Size of sampel 39 people was selected based on inclusion criteria. Variables examined nutrient intake, frequency of food consumption, and nutritional status. Intake of nutrients and frequency with SQ-FFQ while nutritional status is determined by IMT / Age measurement. Data were analyzed using SPSS. The results of this study showed that employees consumption of rice is 100% 2-3x/day, fresh shrimp 66.7% 1-3x/month, carrot 69.2% 2-4x/week, coconut 56.4% 1-3x/Month, sweetened condensed milk 56.4% 6x/week, palm oil 82.1% 2-3x/day, barongko 56.4% 1-3x/month. 66.7% of employees did not meet the 2013 FDA for macro nutrient. 73.7% of employees did not meet the 2013 FDA for iron sufficiency. 41% of employees have more overweight nutritional problems. It is concluded that the average food consumption pattern of employees is almost the same as adjusting to the provision of food in catering. For the intake of macro nutrients and micronutrients (iron) does not meet the 2013 RDA. Employees at Glory Catering Makassar City have more nutritional problems (overweight).

Keywords: Food Consumption Pattern, Nutritional Intake, Nutrition Status